

SKRIPSI

**TINGKAT PENGETAHUAN MAHASISWA FAKULTAS PERTANIAN
DAN PETERNAKAN UNIVERSITAS
ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
TERHADAP KEAMANAN DAN
KEHALALAN BAKSO**

NUR MAHFUT



**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2011**

SKRIPSI

TINGKAT PENGETAHUAN MAHASISWA FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU TERHADAP KEAMANAN DAN KEHALALAN BAKSO

**NUR MAHFUT
NIM. 10381023722**



**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar
Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI
SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2011**

RINGKASAN
TINGKAT PENGETAHUAN MAHASISWA FAKULTAS PERTANIAN
DAN PETERNAKAN UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN
SYARIF KASIM RIAU TERHADAP KEAMANAN
DAN KEHALALAN BAKSO

Nur Mahfud
NIM. 10381023722

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari factor-faktor keputusan konsumen dalam membeli bakso, mengetahui tingkat pengetahuan konsumen mengenai keamanan pangan dan mempelajari kepedulian sikap dan tindakan konsumen mengenai keamanan dan kehalalan bakso. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan Desember 2010. Tempat yang dipilih sebagai lokasi penelitian adalah Laboratorium Teknologi Pascapanen (TPP) Fakultas Pertanian UIN Suska Riau. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau yang selanjutnya disebut sebagai responden. Peralatan yang digunakan berupa lembaran kuesioner, alat tulis dan kamera digital. Penelitian ini dilakukan dengan metode survey dengan cara purposive. Pengambilan data dilakukan melalui kuesioner yang disebar kepada 30 orang mahasiswa Fapertapet UIN SUSKA Riau. Pertanyaan dalam kuesioner berpedoman pada indikator-indikator variable. Parameter yang diukur berupa tingkat pengetahuan mahasiswa Fapertapet UIN SUSKA Riau meliputi. (1) faktor- faktor keputusan konsumen dalam membeli makanan, (2) tingkat pengetahuan konsumen mengenai kehalalan pangan, (3) kepedulian sikap dan tindakan konsumen mengenai kehalalan pangan. Data dari pengisian koesioner diolah secara statistik dengan perhitungan rata-rata mengacu pada sujdana (1996). Hasil dari penelitian adalah selera 76,67%, lokasi penjualan bakso (warung) 80%, bakso di beli sendiri 70%, frekuensi mengkonsumsi bakso 70%, mengkonsumsi bakso pada malam hari 76,67%, mengenal bakso dari teman 53,33%, pengetahuan mengenai keamanan pangan cukup bagus 76,67%, dibuktikan dengan tidak adanya konsumen yang mengalami keracunan setelah mengkonsumsi bakso. Konsumen lebih menyukai bakso pada kondisi panas 80%. Pengetahuan konsumen tentang kehalalan pangan cukup bagus, dibuktikan dengan konsumen tidak pernah menanyakan sertifikat halal pada saat membeli bakso karna konsumen yakin bahwa bakso yang di perjual belikan terjamin kehalalannya.

Kata kunci : Pengetahuan, Keamanan, Kehalalan, Bakso

ABSTRAK

KNOWLEDGE OF STUDENTS FACULTY OF AGRICULTURE UNIVERSITY OF DOMESTIC LIVESTOCK AND ISLAM SULTAN Syarif Kasim RIAU ON SECURITY AND HALALNESS BAKSO

Nur Mahfud
NIM. 10381023722

This research aims to study the consumer decision factors in purchasing meatballs, knowing the level of consumer knowledge about food safety and study the attitudes and actions of consumers' concerns about the safety and halal meatballs. This study was conducted in December 2010. The place selected for study were Postharvest Technology Laboratory (TPP) Faculty of Agriculture UIN Suska Riau. Materials used in this study are students Fapertapet UIN Suska Riau hereinafter referred to as the respondent. Equipment used in the form of the questionnaire sheets, stationery and digital cameras. This research was conducted by survey method purposive manner. Data were collected through questionnaires distributed to 30 students Fapertapet UIN SUSKA Riau. Questions in the questionnaire based on variable indicators. The parameters measured in the form of student knowledge level Fapertapet UIN SUSKA Riau covers. (1) consumer decision factors in purchasing food, (2) the level of pengetahuan consumers about the halal food, (3) caring attitude and actions of consumers mengenai halal food. Data from pengesian koesioner statistically processed by calculating the average refers to the sujdana (1996). Results of the study was 76.67% taste, meatballs sales location (stall) 80%, buy your own meatballs in 70%, 70% frequency of consuming meat balls, meatballs consumed 76.67% at night, knowing the meatballs from friends 53.33% , knowledge of food safety is quite good 76.67%, demonstrated by the absence of consumers who suffered poisoning after eating meatballs. Consumers prefer the meatballs in the hot conditions of 80%. Education of consumers about the halal food is quite good, evidenced by the consumer will never ask for halal certification when purchasing meatballs because consumers believe that the meatballs are in perjual traded kehalalanya guaranteed.

Key words: Knowledge, Security, halal, Meatball

DAFTAR ISI

	HALAMAN
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	ii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tinjauan Umum Bakso	5
2.2. Keamanan Pangan.....	6
2.3. Kehalalan Pangan.....	8
2.4. Mikroorganisme Pangan	10
2.5. Bahan Tambahan Pangan.....	12
2.6. Pengertian Prilaku	15
III. METODE PENELITIAN	18
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2. Bahan dan Alat Penelitian	18
3.4. Metode Penelitian.....	18
3.5. Analisis Data	19

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN	20
V. HASIL DAN PEMBAHASAN	24
5.1. Karakteristik Responden	24
5.2. Faktor-Faktor Keputusan Konsumen Membeli Bakso....	26
5.3. Pengetahuan Mengenai Keamanan Pangan.....	30
5.4. Pengetahuan Tentang Kehalalan Bakso	35
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	38
6.1. Kesimpulan.....	38
6.2. Saran.....	38
DAPTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	43

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kesibukan mahasiswa di Kota Pekanbaru menyebabkan tingginya keinginan mahasiswa untuk mendapatkan makanan siap saji. Kondisi ini memacu muncunyal makanan olahan siap saji seperti nugget, burger, sosis dan bakso. Bakso merupakan jenis olahan daging dan merupakan makanan jajanan yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia termasuk di Kota Pekanbaru. Usaha penjualan bakso di Kota Pekanbaru sebagian besar berbentuk usaha warung makan dengan menu utama bakso dalam bentuk olahan pangan setengah jadi, terutama yang dijual di pasar-pasar modern seperti Pasar Buah Jalan Sudirman, Supermarket Mega Mall, Hypermarket, Giant dan pasar modern lainnya. Disamping itu produk olahan pangan setengah jadi ini juga dijual di hampir seluruh pasar tradisional di Kota Pekanbaru (Handoko, 2010).

Usaha menyiapkan makanan olahan tidak terlepas dari mutu bahan baku dan sanitasi perusahaan pengelola, mulai dari pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan pendistribusian kepada konsumen. Bagaimanapun sanitasi yang baik dan bersih perlu diperhatikan apalagi jika berhubungan dengan bahan baku pangan dan produk olahannya. Menurut Anwar (2007) kehalalan suatu produk pangan juga menjadi pertimbangan terkait layak dan syahnya makanan tersebut dikonsumsi oleh konsumen.

Keresahan masyarakat Indonesia terkait halal atau haramnya produk pangan diawali dengan munculnya isu penggunaan lemak babi pada beberapa produk

pangan ditahun 2008. Kejadian tersebut berdampak pada munculnya rasa takut sebagian besar konsumen untuk mengonsumsi produk-produk pangan yang dicurigai mengandung lemak babi. Tingkat penjualan berbagai produk menjadi turun sampai 80%. Kondisi ini memunculkan polemik terutama dikalangan konsumen muslim sehingga melumpuhkan perekonomian nasional yang ditandai dengan bangkrutnya beberapa perusahaan makanan besar di Indonesia.

Secara umum halal diartikan boleh atau diizinkan untuk mengonsumsi makanan dan minuman atau menggunakan suatu produk obat dan kosmetik. Bagi masyarakat Islam, masalah halal sangat penting untuk kehidupan di dunia dan akhirat kelak serta sangat menentukan tingkat keimanan seseorang. Permasalahan halal dan haram sangat jelas bagi agama Islam yang tertuang dalam Al-qur'an dan Al-hadist, seperti surat Al-Baqarah ayat 168 yang bunyainya:



Artinya *"Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan; karena Sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu"*

173 yang bunyinya:

✖️➡️⌚👤🔴📺💎⬇️ 💎📺▪️②📺○ 🍷📺😊*⚙️🔪①
 ✖️🔪↔️♦️♦️👤💎□ 💎📺⊙🍷📺✂️💎□ ♦️□💎👤👤⑩📺😊👤👤✂️
 □📺🔪⬆️⬆️📖 📺🍷💎👤💎□ 📺②③✖️③☆🔪②👤👤✂️
 📺Ⓜ️📺😊♦️▪️ 📞 ☆📺✂️ 🔪③📺②💎↔️🔪👤 ⌚🔪○🔪📺
 📺⑩🍷💎✖️ ♦️♦️□ 📺👤🍷💎📺 💎③📺②✖️⬇️ ▪️②📺↔️⬆️📺✂️
 ▲📺✂️ □🔪🔪① 📖 🔪○👤🔴📺💎✖️ ✖️👤📺🔪 📺😊📺🔪① 📺📺♦️▪️
 📺📺📺✖️📺 📺📺⑩🔪○▪️⑥ ✖️⑥□➡️📺✖️⬇️

Artinya: “Sesungguhnya Allah hanya mengharamkan bagimu bangkai, darah, daging babi dan binatang yang (ketika disembelih) disebut (nama) selain Allah [108], tetapi barangsiapa dalam keadaan terpaksa (memakannya) sedang dia tidak menginginkannya dan tidak (pula) melampaui batas maka tidak ada dosa baginya. Sesungguhnya Allah Maha Pengampun lagi Maha Penyayang”

Al-Maidah ayat 88 yang bunyinya:

✖️🔪📖✖️📺📺💎⑥ 🍷⊙😊🔪 📞✂️□➡️📺📺📺💎□
 📖 🍷☆📺📺📺⑩♦️Ⓒ Ⓢ✖️⌚📺📺📺○ ✨📺✂️
 ✓③🔪📺▲📺✂️ ▲📺✂️ 📞✂️□➡️①□📺✂️💎□
 📺📺📺 📺📺□✖️🔪📺♦️✖️⌚🔪○🔪📺 📺⬅️📺⚙️□📖

Artinya: “Dan makanlah makanan yang halal lagi baik dari apa yang Allah telah rezekikan kepadamu dan bertakwalah kepada Allah yang kamu beriman kepada-Nya”.

Sejauh ini penelitian terkait halal atau haramnya bahan pangan dan produk olahan pangan belum banyak dilaporkan. Penelitian serupa mengarah pada Cemaran Mikroba pada Makanan Olahan Asal Ternak dilaporkan Harsojo dan Andini (2003). Hasil penelitian ini mengungkap (1) ditemukannya cemaran bakteri aerob, Bakteri *Colli* dan *Staphylococcus* melebihi ambang batas yang diizinkan Standar Nasional Indonesia (SNI); (2) bahan pangan yang tidak dijumpai *Salmonella* belum berarti makanan olahan tersebut aman untuk dikonsumsi, dan (3) untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan perlu diperhatikan sanitasi sejak pengolahan sampai produk tersebut ke tangan konsumen.

Pengamatan awal di lapangan menunjukkan bahwa animo mahasiswa Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim (Fapertapet UIN Suska) Riau terhadap bakso cukup tinggi. Hal ini dapat dibuktikan dengan tingginya jumlah pengunjung warung-warung bakso dan jumlah pedagang bakso yang ada. Bakso dinilai sebagai makanan siap saji alternatif bagi mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau. Berdasarkan pada fakta-fakta ini maka penulis tergugah untuk mengangkat satu topik penelitian tentang Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim (Fapertapet UIN Suska) Riau Terhadap Kehalalan Bakso Sapi.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk (1); mempelajari faktor-faktor keputusan konsumen dalam membeli bakso; (2) mengetahui tingkat pengetahuan konsumen mengenai keamanan bakso; dan (3) mempelajari kepedulian sikap dan tindakan konsumen mengenai kehalalan pangan.

1.3. Manfaat Penelitian

Hasil yang akan didapat dari penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau sebagai konsumen bakso terhadap arti penting pangan halal khususnya bakso sebagai produk pangan asal ternak. Penelitian ini juga diharapkan mampu menjadi bahan pertimbangan bagi Pemerintah dalam perumusan kebijakan terkait dengan kehalalan bahan pangan asal ternak dan produk olahannya serta perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi pada umumnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tinjauan Umum Bakso

Bakso merupakan salah satu produk daging yang sangat populer dan dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat, mulai dari anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Purnomo dan Adiono (1985) menyatakan bahwa bakso merupakan daging olahan yang dikategorikan sebagai produk daging tidak berbentuk yang sangat populer di kawasan Asia dan Eropa. Menurut Pandisurya (1983) bakso Indonesia merupakan produk pangan olahan daging yang diproduksi mulai dari daging *prerigor* hingga awal *posmortem* melalui penggilingan dan emulsifikasi dengan garam, tapioka dan bawang, kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan dengan berbagai ukuran, lalu dimasak dengan panas uap (*steaming*), perebusan (*boiling*) pada suhu 70°C-80°C selama 15-20 menit ataupun digoreng.

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan bakso adalah 250 gram daging sapi (giling sampai halus sekali), 125 gram tepung kanji, 25 cc air, 1/2 sendok makan garam, 2 siung bawang putih (haluskan), dan 1/4 sendok teh merica bubuk. Pembuatan kuah ayam diperlukan 750 cc kaldu ayam, 1/2 sendok teh merica bubuk, 1 sendok teh garam, 1 batang daun bawang yang diiris tipis (Anonymous, 2008).

Pembuatan bakso dilakukan dengan cara sebagai berikut (1) campur daging sapi giling dengan tepung kanji, garam, bawang putih, dan merica bubuk, ulet sambil ditambah air sedikit-sedikit sampai adonan licin, (2) didihkan air

secukupnya lalu kecilkan api sampai air tidak bergolak lagi, (3) kepal adonan hingga keluar dari genggaman, sendoki dan masukkan ke dalam air yang mendidih, (4) rebus kira-kira 10 menit, air dijaga jangan sampai bergolak agar bakso tidak pecah. Pembuatan kuah ayam dengan cara kaldu ayam di didihkan, masukkan merica bubuk dan garam, aduk rata, lalu masukkan bakso, didihkan kembali, angkat dari api, taburi dengan daun bawang (Anonymous, 2008).

Bakso bukan hanya sekedar makanan jajanan dengan cita rasa enak, namun bakso disebut sebagai produk pangan olahan dengan kandungan nilai gizi tinggi. Hal ini secara langsung dapat memenuhi kekurangan gizi masyarakat yang bersumber dari produk olahan pangan asal daging (Sunarlim, 1995). Chapman (1984) menyatakan bahwa bakso sebagai produk pangan hasil olahan daging sapi dan daging ternak lainnya dituntut kehalalannya. Hal ini penting karena tuntutan konsumen yang pada umumnya beragama Islam. Disamping itu bakso menduduki urutan ketiga terbanyak dijual oleh penjual makanan jajanan di Bogor.

2.2. Keamanan Pangan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang bersifat hakiki sehingga harus terpenuhi setiap saat. Oleh karena itu pangan harus memenuhi beberapa kriteria, yaitu layak dikonsumsi, aman dikonsumsi, bermutu, bergizi, beragam dan harganya terjangkau (Bintoro, 2009). Kriteria tersebut harus didasarkan pada standar tertentu yang telah disepakati, terpenuhinya beberapa kriteria tersebut diharapkan tercipta sumber daya manusia yang berkualitas.

Keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, fisik dan bahan lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia (Peraturan Pemerintah RI No 28 Tahun 2004). Aman untuk dikonsumsi dapat diartikan, bahwa produk pangan tidak mengandung bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia yaitu menimbulkan penyakit atau keracunan (Bintoro, 2009).

Berbagai kasus keracunan yang menimpa masyarakat mencerminkan bahwa masih banyak terjadi kelalaian-kelalaian dari pihak produsen, distributor, pedagang makanan, ketidakpekaan dan ketidakjelian dari pihak konsumen terhadap masalah pangan (Nasution, 2000). Sesuai dengan Undang-undang RI No 7 Tahun 1996 tentang pangan dinyatakan bahwa, peningkatan peran serta masyarakat melalui LSM, asosiasi, organisasi profesi dan swasta ditujukan baik untuk produsen ataupun konsumen dalam aspek pembinaan SDM, penyusunan modul-modul dan penelitian. Peran serta atau partisipasi tersebut meliputi pembinaan kepada produsen, penyuluhan dan pendidikan kepada masyarakat konsumen, pengumpulan data tentang keamanan pangan dan pemantapan kelembagaan (Fardiaz, 1997).

Pangan yang baik berkaitan dengan jaminan bahwa pangan yang diproduksinya bergizi, rasanya enak, warnanya menarik, teksturnya baik, bersih, bebas dari hal-hal yang membahayakan tubuh seperti kandungan mikroorganisme patogen, komponen fisik, biologis, dan zat kimia berbahaya. Halal berkaitan

dengan jaminan kehalalan yang ditunjukkan dengan adanya sertifikat halal dari LPPOM MUI (Anwar, 2007).

Pangan yang baik berkaitan dengan jaminan bahwa pangan yang diproduksinya bergizi, rasanya enak, warnanya menarik, teksturnya baik, bersih, bebas dari hal-hal yang membahayakan tubuh seperti kandungan mikroorganisma patogen, komponen fisik, biologis, dan zat kimia berbahaya. Halal berkaitan dengan jaminan kehalalan yang ditunjukkan dengan adanya sertifikat halal dari LPPOM MUI.

Konsumen saat ini tidak hanya memikirkan cita rasa dan kuantitas saja, tetapi lebih menitik beratkan pada mutu kandungan gizi, keamanan, sanitasi *hygiene*, kemudahan dan kepraktisan. Menurut Hariyadi (2006), mutu pangan dapat dinyatakan secara sederhana yakni $Q = (a.b).(x:y)$, artinya Q = mutu pangan, a = halal, b = aman, x = citarasa, gizi, ramah lingkungan, fungsionalitas, sensori varietas, dan y = waktu persiapan atau harga, sehingga formulasi mutu pangan tersebut dapat dikatakan bahwa mutu pangan sangat ditentukan oleh halal dan aman.

Disamping jaminan pangan baik, pemberian jaminan halal akan meningkatkan daya saing produk pangan lokal Indonesia terhadap produk-produk impor yang tidak ada sertifikat halal. Hukum halal pangan bagi umat Islam sebetulnya tidak hanya merupakan doktrin agama saja tetapi terbukti secara ilmiah adalah baik, sehat dan dapat diterima akal (*scientifically sound*) (Twaigery dan Spillman, 1989) dalam Santoso (2006). Jadi pangan baik dan halal, bermanfaat dan baik untuk semua umat manusia.

2.3. Kehalalan Pangan

Kehalalan pangan adalah makanan dan minuman yang halal dan baik, merupakan syarat penting untuk kemajuan produk-produk pangan lokal di Indonesia khususnya sehingga dapat bersaing dengan produk lain baik di dalam maupun di luar negeri (Hariyadi, 2006). Oleh karena itu, setiap makhluk hidup harus berusaha untuk mendapatkan makanan yang baik seperti dinyatakan dalam FirmanNya,



Artinya: “wahai orang-orang yang beriman, makanlah dari rezeki yang baik yang Kami berikan kepadamu dan bersyukurlah kepada Allah, jika kamu hanya menyembah kepada-Nya” (QS Al-Baqarah: 172). “

Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan dan Kosmetika (LPPOM) yang dibentuk Majelis Ulama Indonesia (MUI) pada tanggal 6 Januari 1989 merupakan barometer peredaran produk pangan beserta produk olahan pangan di Indonesia. Kinerja LPPOM MUI di awal pembentukannya berupa kegiatan seminar dan diskusi dengan beberapa pakar ilmu syariah dan melakukan studi banding untuk mempersiapkan diri dalam menentukan standar kehalalan menurut hasil pemeriksaan, yang didasarkan pada ilmu pengetahuan dan kaidah-kaidah Agama

Islam. Produk awal hasil kerja LPPOM MUI adalah diterbitkannya sertifikat halal pada tanggal 6 April 1994. Sertifikat halal ini setidaknya dapat memberikan ketenangan bagi konsumen, disamping itu konsumen dapat menentukan produk mana saja yang boleh dan dilarang untuk dikonsumsi atau dipergunakan (Anwar, 2007).

Perkembangan kehalalan di Indonesia tidak terlepas dari beberapa hal yang mengusik ketenangan masyarakat dalam mengonsumsi produk pangan, misalnya kasus lemak babi pada tahun 1988 yang berkembang menjadi isu nasional. Kondisi ini berdampak pada perekonomian nasional berupa bangkrutnya beberapa perusahaan makanan besar maupun kecil atau *home industry* yang intens dengan produk pangan olahan.

2.4. Mikroorganisme Pangan

Bahan makanan merupakan salah satu produk yang paling memungkinkan bagi pertumbuhan mikroorganisme. Irianto (2007) menyebutkan beberapa alasan yang mendasari pentingnya mikroorganisme dalam bahan makanan, yaitu (1) adanya mikroorganisme, terutama jumlah dan jenisnya dapat menentukan taraf mutu bahan makanan, (2) mikroorganisme tersebut dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan, (3) beberapa jenis mikroorganisme tertentu dapat digunakan untuk membuat produk-produk makanan khusus, (4) mikroorganisme dapat digunakan sebagai makanan atau makanan tambahan bagi manusia dan hewan, dan (5) beberapa penyakit dapat berasal dari makanan.

Pertumbuhan mikroorganisme dalam bahan pangan dapat menyebabkan perubahan kandungan gizi, daya cerna ataupun daya simpannya dan dapat mengakibatkan perubahan fisik atau kimia yang tidak diinginkan, sehingga bahan pangan tersebut tidak layak dikonsumsi (Syarifah, 2002). Kejadian ini terjadi pada pembusukan bahan pangan yang pangan dapat bertindak sebagai perantara atau substrat untuk pertumbuhan mikroorganisme patogenik dan organisme lain penyebab penyakit.

Irianto (2007) menjelaskan proses-proses penguraian bahan makanan oleh mikroorganisme adalah sebagai berikut (1) asam amino + amin + amonia + hidrogen sulfide bahan pangan protein + mikroorganisme proteolitik, (2) asam + alkohol gas bahan pangan berkarbohidrat + mikroorganisme peragi karbohidrat, dan (3) asam lemak + gliserol Bahan pangan berlemak + mikroorganisme lipolitik. Keberadaan mikroorganisme dalam suatu bahan makanan disebabkan karena bahan makanan tersebut mengandung *nutrient* yang dibutuhkan untuk pertumbuhan bakteri. Kontaminasi mikroorganisme pada bahan makanan dapat menyebabkan penyakit, seperti tifus, kolera, disentri, atau TBC, yang mudah tersebar melalui bahan makanan.

Gangguan-gangguan kesehatan, khususnya gangguan perut akibat makanan disebabkan, antara lain oleh kebanyakan makan, alergi, kekurangan zat gizi, keracunan langsung oleh bahan-bahan kimia, tanaman atau hewan beracun; toksin-toksin yang dihasilkan bakteri mengonsumsi pangan yang mengandung parasit-parasit hewan dan mikroorganisme. Gangguan-gangguan ini sering

dikelompokkan menjadi satu karena memiliki gejala yang hampir sama atau sering tertukar dalam penentuan penyebabnya (Syarifah, 2002).

Sumber-sumber kontaminasi bahan makanan oleh bakteri ada bermacam-macam, antara lain manusia, udara, makanan mentah, hewan, serangga, buangan, debu dan kotoran, dan air yang tidak untuk diminum. Manusia membawa bakteri di rambut, telinga, hidung, tenggorokan, usus dan kulit, terutama tangan. Batuk, bersin dan meludah akan memindahkan bakteri. Menggaruk bintik-bintik pada kulit akan menyebarkan mikroba yang berbahaya (Irianto, 2007).

Makanan mentah yang mengandung bakteri yaitu daging, unggas, buah dan sayuran (terutama sayuran dari dalam tanah), ikan, kerang dari berbagai sumber dapat dipindahkan pada makanan melalui kontak langsung, permukaan tempat kerja, pisau, pakaian dan tangan yang tidak dicuci merupakan pembawa untuk memindahkan bakteri ke makanan (kontak tidak langsung). Benda-benda dapat menkontaminasi makanan selama tahap-tahap proses produksi. Bahan kimia, termasuk pestisida, pemutih dan bahan pembersih lainnya dapat mengkontaminasi makanan apabila tidak digunakan dengan hati-hati. Apabila benda yang berbahaya dimasukkan dalam produk secara sengaja, disebut kontaminasi disengaja dan merupakan tindakan kejahatan. Pencegahan kontaminasi pangan seperti yang dianjurkan adalah sebagai berikut (1) menyentuh makanan sedikit mungkin, (2) menghindarkan makanan dari semua sumber bakteri, (3) menutup makanan, (4) menghindarkan hewan dan serangga dari tempat makanan, (5) membuang sisa makanan dan sampah lain dengan hati-hati, (6) menjaga tempat sampah tetap tertutup, (7) menjaga segalanya sebersih mungkin. Ketika menyimpan makanan,

penting untuk melakukan perputaran stok agar makanan yang lama digunakan lebih dulu. Makanan kering, makanan dalam botol dan kaleng harus disimpan dalam ruangan yang kering, berventilasi baik, tidak di lantai, dan dalam wadah yang kedap udara apabila perlu. Semua makanan harus disimpan dalam wadah tertutup rapat untuk mencegah kontaminasi (Setyawan, 2008).

2.5. Bahan Tambahan Pangan

Bahan tambahan pangan (BTP) merupakan bahan atau campuran bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan baku pangan, tetapi ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk bahan pangan, memperbaiki mutu dan gizinya meningkat, membuat produk lebih mudah dihidangkan, memperbaiki cita rasa dan penampilan, menghemat biaya, mencegah pertumbuhan mikroba serta mempermudah preparasi bahan pangan (Syah dkk, 2005).

Pengertian BTP dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 No.1168/Menkes/Per/X/1999, secara umum adalah bahan yang biasanya tidak digunakan sebagai makanan dan bukan merupakan komponen khas makanan, mempunyai atau tidak nilai gizi yang dengan sengaja ditambah ke dalam produk untuk maksud teknologi pada pembuatan, pengolahan, penyimpanan, perlakuan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan (Cahyadi, 2008).

Dilihat dari asalnya, BTP dapat bersumber dari alamiah, seperti lesitin, asam sitrat, dan lain sebagainya. Bahan ini dapat disintesis dari bahan kimia yang

mempunyai sifat serupa dengan bahan alami yang sejenisnya, baik susunan kimia maupun sifat metabolismenya, misalnya karoten dan asam askorbat. Umumnya bahan sintesis mempunyai kelebihan, yaitu lebih pekat, lebih stabil dan lebih murah, tetapi ada juga kelemahannya, yaitu sering terjadi ketidak sempurnaan proses sehingga mengandung zat-zat yang berbahaya bagi kesehatan dan sering bersifat karsinogenik yang dapat merangsang terjadinya kanker pada hewan atau manusia (Widyasari, 2001).

BTP yang diizinkan menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 722/Menkes/Per/IX/88, terdiri dari : 1) antioksidan (*antioxidant*), 2) anti kempal (*anticaking agent*) 3) pengatur keasaman (*acidity regulator*) 4) pemanis buatan (*artificial sweetener*), 5) pemutih dan pematangan telur (*flourtre atment agent*), 6) pengemulsi, pemantap dan pengental (*emulsifier, stabilizer, thicikener*), 7) pengawet (*preservative*), 8) pengeras (*ftirming agent*), 9) pewarna (*colour*), 10) penyedap rasa dan aroma, penguat rasa (*flafour, flavour enchancer*), 11) sekuestan (*sequestrant*) (Cahyadi, 2008) dan 12) enzim, 13) penambah gizi, 14) humektan (Syah dkk, 2005).

Beberapa BTR yang dilarang digunakan dalmam makanan menurut Permenkes RI No. 722/Menkes/Per/IX/88 dan No. 1168/Menkes/Per/x/1999 sebagai berikut: 1) Natrium tettraborat (*boraks*), 2) Formalin (*Formaldehyd*), 3) minyak nabati yang dibrominasi (*bromane ated vegetable oils*), 4) kloramfenikol (*chlorampenicol*), 5) kalium klorat (*pottasium chlorate*), 6) dietil pirokarbonat (*diethylpyrocarbonate*), 7) Nitroforanzon (*nitroforazone*),

8) P-phenetilkarbomida (*P-phenethylcarbamide*), 9) asam salisilat dan garamnya (*salicylic acid and its salt*) (Cahyadi, 2008).

Dikehidupan sehari-hari, BTP sudah digunakan secara umum oleh masyarakat. Efek dari bahan tambahan beracun tidak dapat langsung dirasakan, tetapi secara perlahan dan pasti dapat menyebabkan sakit. Penyimpangan atau pelanggaran mengenai penggunaan BTP yang sering dilakukan oleh produsen pangan, yaitu 1) menggunakan bahan tambahan yang dilarang penggunaannya untuk makanan, 2) menggunakan BTP melebihi dosis yang diizinkan. Penggunaan bahan tambahan yang beracun atau BTP yang melebihi batas akan membahayakan kesehatan masyarakat, dan berbahaya bagi pertumbuhan generasi yang akan datang. Karena itu produsen pangan perlu mengetahui peraturan-peraturan yang telah dikeluarkan oleh pemerintah mengenai penggunaan BTP (Syah dkk, 2005)

2.6. Pengertian Perilaku

Menurut Skinner (1938) dalam Notoatmodjo, (2003) merumuskan bahwa perilaku merupakan respon atau reaksi seseorang terhadap stimulus atau rangsangan dari luar. Toha (2004) menyatakan bahwa perilaku merupakan fungsi dari interaksi antara individu dengan lingkungannya. Prinsip-prinsip dasar perilaku manusia yang perlu dipelajari adalah (1) manusia berbeda perilakunya karena lingkungan sosialnya. Prinsip ini penting untuk memahami mengapa seseorang berbuat dan berperilaku berbeda-beda. Adanya perbedaan ini karena

sejak lahir manusia ditakdirkan tidak sama kemampuannya, menyerap informasi dari suatu gejala, (2) manusia mempunyai kebutuhan yang berbeda dan didorong oleh serangkaian kebutuhan sehingga pernyataan di dalam diri seseorang (*internal state*) menyebabkan berbuat untuk mencapainya sebagai suatu obyek atau hasil, (3) orang berpikir tentang masa depan dan membuat pilihan tentang bagaimana bertindak. Kebutuhan-kebutuhan manusia dapat dipenuhi lewat perilakunya masing-masing. Di dalam banyak hal, seseorang dihadapkan dengan sejumlah kebutuhan yang potensial harus dipenuhi lewat perilaku yang dipilihnya. Hal ini mendasarkan suatu anggapan yang menunjukkan bagaimana menganalisa dan meramalkan rangkaian tindakan apakah yang akan diikuti oleh seseorang manakala ia mempunyai kesempatan untuk membuat pilihan mengenai perilakunya, (4) seseorang memahami lingkungannya dalam hubungannya dengan pengalaman masa lalu dan kebutuhannya. Memahami lingkungan adalah suatu proses yang aktif, seseorang mencoba membuat lingkungannya mempunyai arti baginya. Proses yang aktif melibatkan seseorang individu mengakui secara selektif aspek-aspek yang berada di lingkungan, menilai apa yang dilihatnya dengan pengalaman masa lalu dan mengevaluasi apa yang dialami kaitannya dengan kebutuhan-kebutuhan dan nilai-nilainya. Oleh karena itu kebutuhan dan pengalaman seseorang sering kali berbeda sifatnya, maka persepsinya terhadap lingkungan akan berbeda, (5) seseorang mempunyai reaksi-reaksi senang atau tidak senang (*affectif*). Orang-orang jarang bertindak netral mengenai sesuatu hal yang mereka ketahui dan alami. Kecenderungan untuk mengevaluasi sesuatu yang mereka alami dengan cara senang atau tidak senang. Perasaan senang dan tidak

senang akan menjadikan seseorang berbuat yang berbeda dengan orang lain didalam rangka menanggapi sesuatu hal dan (6) banyak faktor yang menentukan sikap dan perilaku seseorang. Perilaku seseorang itu ditentukan oleh banyak faktor. Adakalanya perilaku seseorang dipengaruhi oleh kemampuannya, ada pula karena kebutuhannya dan ada juga yang karena dipengaruhi oleh pengalaman dan lingkungannya.

Ada beberapa cara untuk memahami perilaku manusia yang berinteraksi dengan lingkungannya yaitu (1) kognitif, yakni meliputi kegiatan-kegiatan mental yang sadar seperti misalnya berpikir, mengetahui, memahami dan kegiatan konsepsi mental seperti sikap, kepercayaan dan pengharapan yang semuanya itu merupakan faktor yang menentukan di dalam perilaku, (2) penguatan yang menjelaskan bahwa stimulus adalah sesuatu yang terjadi untuk mengubah perilaku seseorang. Suatu stimulus dapat berupa benda fisik ataupun berupa materi, dan dapat dijumpai di dalam lingkungan manusia. Respon adalah setiap perubahan dalam perilaku individu, pendekatan konsepsi penguatan, suatu respon terjadi karena adanya stimulus yang menghasilkan respon dan (3) psikoanalitis yang menunjukkan bahwa perilaku manusia dikuasai oleh personalitasnya atau kepribadiannya. Hampir semua kegiatan mental tidak dapat diketahui dan tidak dapat didekati secara mudah bagi setiap individu, namun kegiatan tertentu dari mental dapat mempengaruhi perilaku manusia (Toha, 2004).

Perilaku manusia berorientasi pada tujuan, dengan kata lain bahwa perilaku seseorang pada umumnya dirangsang oleh keinginan untuk mencapai beberapa tujuan. Satuan dasar dari setiap perilaku adalah serangkaian aktifitas atau kegiatan

yang dapat dikaji sebagai saling interaksinya atau ketergantungannya pada beberapa unsur yang merupakan suatu lingkaran. Unsur-unsur tersebut secara pokok adalah motivasi yang terdiri dari tiga unsur yaitu kebutuhan (*need*), dorongan (*drive*) dan tujuan (*goals*) (Luthans dalam Toha, 2004).

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian telah dilaksanakan pada bulan Desember 2010. Tempat yang dipilih sebagai lokasi penelitian adalah Laboratorium Teknologi Pascapanen (TPP) Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

3.2. Bahan dan Alat Penelitian

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau yang selanjutnya disebut sebagai responden. Peralatan yang digunakan berupa lembaran kuesioner, alat tulis dan kamera digital.

3.3. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan metode survei dengan cara purposif. Pengambilan data dilakukan melalui kuesioner yang disebar kepada 30 orang mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau. Pertanyaan dalam kuesioner berpedoman pada indikator-indikator variabel, (1) faktor-faktor keputusan konsumen dalam membeli makanan, (2) tingkat pengetahuan konsumen mengenai keamanan bakso, dan (3) kepedulian sikap dan tindakan konsumen mengenai kehalalan bakso

Kuesioner digunakan untuk memperoleh informasi dari responden tentang pertanyaan yang berhubungan dengan pengetahuan mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau terhadap keamanan dan kehalalan Bakso. Dokumentasi berupa buku-

buku, dokumen, peraturan-peraturan, dan sebagainya yang berfungsi sebagai sumber data sekunder untuk mendukung jalannya penelitian ini. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi dari orang yang diwawancarai, metode ini digunakan untuk melengkapi hal-hal yang tidak dapat diungkap melalui kuesioner dan dokumentasi.

3.4. Analisis Data

Penilaian jawaban responden dilakukan dengan memberikan nilai. Nilai total kuesioner per parameter dan per responden dikelompokkan ke dalam kriteria tingkat pengetahuan mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau terhadap kehalalan bakso. Data dari hasil pengisian kuesioner diolah secara statistik dengan penghitungan rata-rata dan persentase mengacu pada Sudjana (1996).

IV. GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

Fakultas Pertanian dan Peternakan (Fapertapet) merupakan fakultas kedelapan di lingkungan UIN Suska Riau yang didirikan pada Tahun 2002 dengan nama Fakultas Peternakan. Fakultas ini lahir sebagai proses peningkatan status Institut Agama Islam Negeri (IAIN) menjadi Universitas Islam Negeri (UIN) yang terwujud dengan dikeluarkan Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2005 tanggal 4 Januari 2005 tentang Perubahan Institut Agama Islam Negeri Sulthan Syarif Qasim Pekanbaru menjadi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau (UIN Suska Riau).

Tuntutan peningkatan sumberdaya manusia di bidang ilmu dan akselerasi fungsi serta peningkatan kontribusi Fakultas Peternakan UIN Suska Riau dalam pendidikan, maka fakultas terus berbenah dan mengembangkan diri. Tahun 2006 Fakultas Peternakan berubah nama menjadi Fakultas Pertanian dan Peternakan (Fapertapet) dengan dikeluarkannya peraturan Menteri Agama RI nomor 56 Tahun 2006. Saat ini Fapertapet memiliki dua Program Studi (prodi) yaitu Prodi Peternakan dan Prodi Pertanian. Prodi Peternakan dibuka pada Tahun Akademik 2002/2003 dan telah memiliki 3 konsentrasi, yaitu Teknologi Produksi Ternak (TPT), Teknologi Hasil Ternak (THT), Teknologi Pakan dan Nutrisi (TPN).

Program Studi Pertanian dibuka pada Tahun Akademik 2007/2008 berdasarkan surat Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Nasional No. 728/D/T/2007 Tanggal 29 Maret 2007 tentang Rekomendasi Penyelenggaraan Program-Program Studi baru di UIN Suska Riau yang direncanakan memiliki

6 konsentrasi, yaitu Teknologi Hasil Pertanian (THP), Komunikasi Pertanian (KP), Agronomi (AGR), Agribisnis (AGB), Perkebunan dan Hama Penyakit Tumbuhan (HPT) yang selanjutnya akan dilakukan studi kelayakan. Pada tahun 2008 Prodi Pertanian berubah nama menjadi Agroteknologi.

Saat ini Fapertapet UIN Suska Riau beralamat di kampus II (Kampus Raja Ali Haji) Jl. HR. Soebrantas Km. 15 Panam Pekanbaru dengan sumberdaya dosen tetap sebanyak 39 orang, dosen luar biasa 40 orang, staf administrasi 12 orang. Jumlah mahasiswa yang dimiliki hingga semester Genap tahun ajaran 2009/2010 adalah sebanyak 537 orang yang terdiri dari 253 orang Program Studi Peternakan dan 284 orang Program Studi Agroteknologi.

Sejak berdirinya Fakultas Peternakan hingga menjadi Fakultas Pertanian dan Peternakan telah tiga kali mengalami pergantian Dekan, yaitu :

1. Dr. Baihaqi H. Ahmad : 2002-2006.
2. Dr. H. Munzir Hitami : 2006-2007.
3. Dr. Ir. H. Tantan Rustandi Wiradarya, M.Sc : 2007-Sekarang.

Visi Fakultas Pertanian dan Peternakan adalah *“Menjadi Fakultas Pertanian dan Peternakan sebagai lembaga pendidikan tinggi yang terkemuka dan berkualitas dalam memajukan dan mengembangkan ilmu dan teknologi bidang pertanian dan peternakan yang terintegrasi dengan Islam melalui pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat”*. Perwujudan visi tersebut, Fakultas Pertanian dan Peternakan memiliki misi, seperti (1) melaksanakan pendidikan dan pengajaran untuk melahirkan sumberdaya manusia yang berkualitas di bidang pertanian dan peternakan secara akademik dan

profesional serta memiliki integrasi pribadi sebagai sarjana muslim, (2) melaksanakan penelitian dan pengkajian di bidang pertanian dan peternakan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni dengan menggunakan paradigma Islam; (3) memanfaatkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni sebagai pengabdian kepada masyarakat dengan menggunakan paradigma Islam; dan (4) menyiapkan sumberdaya manusia di bidang pertanian dan peternakan serta sarana dan prasarana untuk menunjang kelancaran pelaksanaan Tridharma Perguruan Tinggi.

Tujuan yang hendak dicapai oleh Fapertapet sebagai lembaga pendidikan tinggi pertanian dan peternakan adalah (1) menghasilkan sarjana yang memiliki kemampuan akademik dan profesional berwawasan keislaman dan keilmuan secara integratif serta berdisiplin dalam mengembangkan dan memanfaatkan ilmu dan teknologi pertanian dan peternakan; (2) menghasilkan pemikiran dan karya ilmiah di bidang pertanian dan peternakan untuk memajukan kehidupan masyarakat; (3) mengembangkan dan menyebarkan ilmu dan teknologi pertanian dan peternakan serta mengupayakan penggunaannya untuk meningkatkan taraf kehidupan masyarakat.

Fakultas Pertanian dan Peternakan UIN Suska Riau memiliki kompetensi keilmuan penting yang mengintegrasikan antara ilmu pertanian dan peternakan dengan ajaran Islam yang tertuang dalam kurikulum, sehingga dalam setiap materi yang disampaikan juga dilakukan rujukan dan pembahasan yang dikaitkan dengan Al-Qur'an, Sunnah dan Ijtima' ulama.

Profil mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau angkatan 2007, 2008, 2009, dan 2010 pada Program Studi Peternakan dan Pertanian mengalami fluktuasi, pada program studi peternakan berjumlah 50 orang (laki-laki berjumlah 32 orang dan perempuan 18 orang) dan prodi pertanian berjumlah 57 orang (39 orang laki-laki dan 17 orang perempuan) pada tahun 2007 yang secara keseluruhan aktif, sementara jumlah mahasiswa pada prodi peternakan tahun 2008 berjumlah 66 orang mahasiswa (laki-laki 43 orang dan perempuan 23 orang) dan prodi pertanian berjumlah 86 orang (57 orang laki-laki dan 29 orang perempuan) secara keseluruhan aktif, dan pada tahun 2009, program studi peternakan berjumlah 60 orang (laki-laki berjumlah 43 orang dan perempuan 17 orang) dan prodi pertanian berjumlah 141 orang (95 orang laki-laki dan 46 orang perempuan) juga secara keseluruhan aktif. Sedang untuk Tahun 2010, jumlah mahasiswa prodi peternakan sebanyak 150 orang dan prodi pertanian 210 orang.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Karakteristik Responden

Berdasarkan hasil penelitian, karakteristik responden yang mencakup umur, jenis kelamin, agama, dan pendidikan disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden yang Mencakup Umur, Jenis Kelamin, Agama, dan Pendidikan

No	Parameter	Jumlah (orang)	%
1	Umur (tahun) :		
	18-20	8	26,67
	21-23	12	40,00
	24-26	9	30,00
	27-29	0	0
	30-32	1	3,33
	Jumlah	30	100,00
2	Jenis kelamin :		
	Laki-laki	24	80,00
	Perempuan	6	20,00
	Jumlah	30	100,00
3	Agama Islam	30	100,00
4	Pendidikan :		
	SMU	25	83,33
	MAN	1	3,33
	SMK	4	13,33
	Jumlah	30	100,00

Tabel 1 memperlihatkan bahwa umur responden pada penelitian ini rata-rata 22,2 tahun. Rataan umur responden tertinggi pada rentang 21-23 tahun yakni sebanyak 12 responden atau 40%. Responden dengan umur tertua pada penelitian

ini yakni pada rentang 30-32 tahun sebanyak 1 responden atau 3,33%, sedang yang termuda pada rentang umur 18-20 tahun sebanyak 8 responden atau 26,67%. Responden yang berada pada umur di bawah rata-rata sebanyak 16 responden atau 53,33% dan 14 responden atau 46,67% umurnya di atas rata-rata. Menurut Mubyarto (1986), kedewasaan seseorang ditentukan oleh umur, artinya semakin tinggi umur maka kedewasaan manusia juga semakin matang.

Perbedaan jenis kelamin dalam satu kelompok memberikan nuansa beragam pada kelompok tersebut. Sebanyak 24 responden atau 80% berjenis kelamin laki-laki dan 6 responden atau 20% dengan jenis kelamin perempuan, terjadinya perbedaan jenis kelamin dalam penelitian ini karena dalam pengambilan sampel penelitian tidak dibatasi dengan salah satu jenis kelamin saja tapi bersifat umum. Metode pengambilan sampel menurut Sudjana (1996) dikategorikan pada metode purposif, artinya pengambilan sampel dengan tidak adanya batasan pada satu atau lebih kriteria yang dipakai.

Kematangan kedewasaan diikuti oleh keluasan pikiran, baik dari sisi pengambilan keputusan atau dalam pembuatan keputusan. Hal ini tidak terlepas dari tingkat pendidikan responden. Berdasarkan hasil penelitian ini sebanyak 25 responden atau 83,33% lulusan Sekolah Menengah Umum (SMU), 1 responden atau 3,33% lulusan Madrasah Aliyah Negeri (MAN), dan 4 responden atau 13,33% lulusan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Tingkat pendidikan responden akan mempengaruhi pola berpikir, kemampuan belajar, dan taraf intelektual sehingga lebih mudah merespon suatu inovasi yang menguntungkan baginya (Mubyarto, 1986). Disamping itu, responden dengan

tingkat pendidikan yang tinggi akan diiringi dengan pengalaman yang cukup sehingga lebih mudah diberi pengertian (Margono dan Asngari, 1969).

Ilmu pengetahuan yang didapat melalui proses pendidikan mulai dari dasar, menengah pertama, menengah atas dan perguruan tinggi bersinergis dengan keyakinan yang dianut oleh manusia. Keyakinan selalu dikaitkan dengan agama. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sebanyak 30 responden atau 100% menganut agama Islam. Agama Islam mengatur semua hal yang berhubungan dengan kehidupan dunia dan akhirat. Secara tidak langsung penganutnya memiliki batasan-batasan dalam hidup terutama dalam hal makanan dan minuman. Disamping itu, ajaran ini erat kaitannya dengan etika yang secara etimologi berarti adat istiadat atau kebiasaan, sehingga pada akhirnya nanti akan mempengaruhi perilaku dan sikap pengikutnya.

5.2.Faktor-Faktor Keputusan Konsumen Membeli Bakso

Beragam faktor yang dikatakan konsumen dalam membeli suatu produk, baik yang berhubungan dengan pangan, sandang maupun papan. Keberagaman keputusan akhir tersebut disebabkan oleh banyak faktor, mulai dari alasan terkait harga, tempat, frekuensi pembelian maupun alasan lain yang akan mempengaruhi konsumen dalam pengambilan keputusan. Hasil olah data terkait dengan faktor-faktor keputusan konsumen membeli bakso disajikan pada Tabel 2.

Berdasarkan informasi yang dirangkum pada Tabel 2, faktor terbanyak mempengaruhi keputusan konsumen membeli bakso adalah faktor selera sebanyak 23 responden atau 76,67%, 4 responden atau 13,33% karena faktor kebiasaan, dan

3 responden atau 10% karena faktor harga. Selera berhubungan dengan rasa atau *taste* yang dimiliki oleh semua makhluk hidup dan berbeda satu sama lain dalam memfungsikannya pada saat memilih sesuatu.

Tabel 2. Faktor-Faktor Keputusan Konsumen Membeli Bakso

Faktor Keputusan	Jumlah (orang)	%
1. Alasan mengonsumsi bakso		
a. Harga	3	10
b. Selera	23	76,67
c. Kebiasaan	4	13,33
2. Tempat biasanya membeli bakso		
a. Kantin	5	16,67
b. Swalayan	1	3,33
c. warung	24	80,00
3. Yang membelikan bakso		
a. Teman	3	10,00
b. Sendiri	21	70,00
c. Orang tua	6	20,00
4. Frekuensi mengonsumsi bakso dalam seminggu		
a. 2 kali	21	70,00
b. 3 kali	3	10,00
c. 4 kali	6	20,00
5. Waktu yang digunakan untuk mengonsumsi bakso		
a. Pagi	1	3,33
b. Siang	6	20,00
c. Malam	23	76,67
6. Pengetahuan tentang cara pengolahan bakso		
a. Tidak	19	63,33
b. Ya	9	30,00
c. Kadang-kadang	2	6,67
7. Informasi tentang bakso		

a. Teman	16	53,33
b. Keluarga	10	33,33
c. Media	4	13,33

Menurut Setyawan (2008), selera memiliki hubungan dengan sugesti. Sugesti merupakan pengaruh psikis, baik yang datang dari diri sendiri, maupun yang datang dari orang lain, yang pada umumnya diterima tanpa adanya kritik dari individu yang bersangkutan. Karena itu sugesti dapat dibedakan yaitu (1) auto-sugesti, yaitu sugesti terhadap diri sendiri, sugesti yang datang dari dalam diri individu yang bersangkutan, dan (2) hetero-sugesti, yaitu sugesti yang datang dari orang lain. Baik auto-sugesti maupun hetero-sugesti dalam kehidupan sehari-hari memegang peranan yang penting.

Penjualan bakso di Kota Pekanbaru dapat dijumpai diseluruh sudut kota. Bakso diperdagangkan pada tempat-tempat strategis, misalnya di pusat-pusat perbelanjaan, kantin dan warung. Berdasarkan hasil penelitian, tempat yang disukai responden untuk membeli bakso adalah warung sebanyak 24 responden atau 80%, kantin sebanyak 5 responden atau 16,67% dan swalayan sebanyak 1 responden atau 3,33%. Menurut Mubyarto (1986), keputusan konsumen dalam membeli makanan jajanan tidak terlepas dari kondisi tempat penjualan produk yang akan diperjualbelikan. Lokasi tempat jual beli harus terlihat rapi, mudah dikunjungi, dan tidak terlihat mewah yang nantinya akan menimbulkan perasaan mahal pada konsumen.

Bakso merupakan produk makanan jajanan yang disukai oleh konsumen dari semua kalangan, mulai dari usia anak-anak, remaja, dewasa dan orang tua.

Penghobi makanan jajanan ini biasanya mengonsumsi bakso pada sore sampai malam hari dengan frekuensi yang berbeda satu sama lainnya. Dalam penelitian ini, sebanyak 21 responden atau 70% membeli bakso sendiri ke lokasi penjualan bakso, 6 responden atau 20% dibeli oleh orang tuanya, dan 3 responden atau 10% dibeli oleh temannya. Frekuensi responden mengonsumsi bakso berbeda, hal ini dapat dilihat dari hasil olah data bahwa responden yang mengonsumsi bakso 2 kali seminggu sebanyak 21 responden atau 70%, 4 kali seminggu sebanyak 6 responden atau 20%, dan 3 kali seminggu sebanyak 3 responden atau 10%. Waktu yang disukai responden untuk mengonsumsi bakso kebanyakan pada sore hingga malam hari, yakni sebanyak 23 responden atau 76,67%, 6 responden atau 20% mengonsumsi bakso pada siang hari dan hanya 1 responden atau 3,33% yang mengonsumsi bakso pada pagi hari. Semua fenomena yang ditunjukkan responden tersebut dinilai Setyawan (2008) sebagai suatu hal yang wajar karena dasar munculnya pilihan konsumen terhadap suatu barang tetap dipengaruhi oleh sugesti yang dimiliki oleh konsumen.

Tingkat pengetahuan mahasiswa terhadap cara pengolahan atau pembuatan bakso, yakni sebanyak 19 responden atau 63,33% menyatakan tidak mengetahui tata cara pengolahan atau pembuatan bakso, sebanyak 9 responden atau 30% mengetahui tata cara pengolahan atau pembuatan bakso dan hanya 2 responden atau 6,67% yang masih ragu-ragu untuk menyatakan tahu atau tidak dalam tata cara pengolahan atau pembuatan makanan siap saji tersebut. Hal ini membuktikan bahwa mahasiswa dalam mengonsumsi bakso hanya didasarkan atas kesukaan selera namun kurang pengetahuan terhadap tata cara pengolahan atau pembuatan

bakso yang dilakukan oleh pedagang bakso itu sendiri. Pengetahuan responden terhadap tata cara pengolahan atau pembuatan bakso didapat dari berbagai sumber. Informasi yang disajikan pada Tabel 2 menyebutkan bahwa sebanyak 16 responden atau 53,33% mengetahui tata cara pengolahan atau pembuatan bakso dari teman sendiri, 10 responden atau 33,33% dari keluarga, dan 4 responden atau 13,33% mengetahuinya melalui media berupa surat kabar, majalah dan televisi.

Rendahnya pengetahuan responden terhadap tata cara pengolahan atau pembuatan bakso dihubungkan Toha (2004) dengan kognitif yang meliputi kegiatan-kegiatan mental yang sadar seperti misalnya berpikir, mengetahui, memahami dan kegiatan konsepsi mental seperti sikap, kepercayaan dan pengharapan yang kesemuanya itu merupakan faktor yang menentukan di dalam perilaku responden penting atau tidak pentingnya untuk mengetahui sesuatu. Sementara itu Mubyarto (1986) menyebutkan bahwa pengetahuan konsumen pada suatu produk bisa didapat dari antar konsumen, media cetak, visual dan komunikasi.

5.3. Pengetahuan Mengenai Keamanan Pangan

Mendapatkan makanan yang aman adalah hak azasi setiap orang. Pada kenyataannya, belum semua orang bisa mendapatkan akses terhadap makanan yang aman. Hal ini ditandai dengan tingginya angka kematian dan kesakitan yang diakibatkan oleh Penyakit Bawaan Makanan (PBM). Secara umum PBM dapat

diakibatkan oleh bahaya biologi dan kimia. Tabel 3 menyajikan pengetahuan mengenai keamanan pangan.

Merujuk pada hasil penelitian yang disajikan pada Tabel 3 mengungkap bahwa sebagian besar responden (22; 73,33%) memiliki pengetahuan tentang keamanan pangan, sebanyak 6 responden atau 20% tidak memiliki pengalaman tentang keamanan pangan dan hanya sebanyak 2 responden atau 6,67% yang masih ragu-ragu tentang seberapa tahukah perihal keamanan pangan tersebut.

Tabel 3. Pengetahuan Mengenai Keamanan Pangan

Indikator	Jumlah (orang)	%
1. Anda mengetahui tentang keamanan pangan		
a. Ya	22	73,33
b. Tidak	6	20,00
c. Ragu-ragu	2	6,67
2. Seberapa penting pengetahuan tentang keamanan pangan		
a. Penting	6	20,00
b. Tidak penting	3	10,00
c. Sangat penting	21	70,00
3. Anda mengetahui bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso		
a. Ya	7	23,33
b. Tidak	19	63,33
c. Ragu-ragu	4	13,33
4. Anda pernah keracunan setelah mengonsumsi bakso?		
a. Ya	2	6,67
b. Tidak	23	76,67
c. Kadang-kadang	5	16,67

Angka kematian global akibat diare selama tahun 2002 sebesar 1,8 juta orang. Angka kesakitan global karena PBM sulit diperkirakan mengingat banyak faktor, salah satunya adalah keterbatasan sumberdaya manusia sehingga semua hal terkait pendataan masih sangat lemah dijadikan sebagai bahan rujukan. Selain diare, terdapat lebih dari 250 jenis penyakit karena mengonsumsi makanan yang tidak aman. Konsekuensi yang ditimbulkan oleh PBM seperti gizi buruk, dampak sosioekonomi di masyarakat dan penyakit sekunder yang timbul akibat PBM (Anonim, 2010). Berdasarkan fakta ini maka pengetahuan masyarakat tentang keamanan pangan diperlukan agar tidak lagi berjatuh korban jiwa.

Keharusan dalam mengetahui keamanan pangan adalah mutlak. Hal ini sesuai dengan informasi yang dituangkan pada Tabel 3, yakni sebanyak 21 responden atau 70% menyatakan sangat penting untuk mengetahui keamanan pangan terlebih dahulu sebelum dikonsumsi, 6 responden atau 20% menyatakan penting dan hanya 3 responden atau 10% yang menegaskan tidak perlunya mengetahui aman atau tidaknya bahan pangan yang akan dikonsumsi.

Kejadian keracunan makanan, sebagai salah satu manifestasi PBM dapat menjadi indikator situasi keamanan pangan di Indonesia, pada tahun 2004 terdapat 152 Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan, sebanyak 7295 orang mengalami keracunan makanan, 45 orang diantaranya meninggal dunia. Badan kesehatan dunia memperkirakan bahwa rasio antara kejadian keracunan yang dilaporkan dengan kejadian yang terjadi sesungguhnya di masyarakat adalah 1:10 untuk negara maju dan 1:25 untuk negara berkembang. Jika merujuk pada asumsi di atas, kemungkinan yang terjadi sesungguhnya di Indonesia pada tahun 2004

adalah sekitar 180-ribuan orang mengalami keracunan makanan dan seribu orang diantaranya meninggal dunia. Situasi ini sangat tidak menguntungkan bagi Indonesia, selain berdampak langsung terhadap masalah kesehatan, kondisi ini juga mempengaruhi aspek-aspek sosio-ekonomi lainnya, seperti produktifitas kerja, aspek perdagangan, kepariwisataan dan sebagainya (Anonim, 2010).

Pengetahuan konsumen terhadap bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso diperlukan, mengingat bahan utama pembuatan bakso tersebut adalah daging yang rentan dengan kerusakan akibat mikroorganisme. Hasil olah data penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan responden terhadap bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso masih kurang, yakni sebanyak 19 responden atau 63,33% tidak mengetahuinya sama sekali, 7 responden atau 23,33% mengetahui, dan responden yang masih memperlihatkan keragu-raguan sebanyak 4 responden atau 13,33%.

Merujuk pada Pandisurya (1983) bahwa bakso Indonesia merupakan produk pangan olahan daging yang diproduksi mulai dari daging *prerigor* hingga awal *posmortem* melalui penggilingan dan emulsifikasi dengan garam, tapioka dan bawang, kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan dengan berbagai bentuk dan ukuran, lalu dimasak dengan panas uap (*steaming*), perebusan (*boiling*) pada suhu 70°C-80°C selama 15-20 menit ataupun digoreng.

Kedudukan bakso sebagai makanan jajanan favorit disemua lini umur lebih disukai dalam kondisi panas dibanding pada kondisi dingin. Informasi yang dimuat pada Tabel 4 menunjukkan bahwa sebanyak 24 responden atau 80% lebih menyukai mengonsumsi bakso pada kondisi panas, lebih rendah bila

dibandingkan pada kondisi dingin yakni sebanyak 6 responden atau 20%. Selanjutnya secara berurutan, sebanyak 6 responden atau 20% menyatakan kadang-kadang bahkan tidak menyukai sama sekali bentuk penyajian bakso dalam kondisi panas. Berbeda dengan penyajian bakso dalam kondisi dingin, sebanyak 6 responden atau 20% menyatakan tidak mengonsumsi bakso dalam kondisi dingin, dan sekitar 60% atau sebanyak 18 responden yang menyatakan kadang-kadang mengonsumsi bakso dalam kondisi dingin.

Makanan siap saji berbahan baku daging ternak dianjurkan Balia (2010) dikonsumsi dalam kondisi panas. Hal ini dikatakannya dapat mengurangi dampak keracunan yang disebabkan oleh bakteri patogen yang diduga telah mengontaminasi bakso dalam kondisi dingin. Untuk itu dianjurkan agar bakso sebaiknya dikonsumsi dalam kondisi panas, hal ini bertujuan untuk mengurangi resiko keracunan akibat bakso yang terkontaminasi bakteri.

Tabel 4. Perbandingan Tingkat Kesukaan Konsumen Dalam Penyajian Bakso

Bentuk Penyajian Bakso	N	Skor	%
Dalam Kondisi Panas			
Ya	30	24	80,00
Tidak		3	10,00
Kadang-kadang		3	10,00
Dalam Kondisi Dingin			
Ya	30	6	20,00
Tidak		6	20,00
Kadang-kadang		18	60,00

Berdasarkan hasil penelitian yang disajikan pada Tabel 5, sebanyak 23 responden atau 76,67% mengatakan tidak pernah mengalami keracunan karena mengonsumsi bakso dalam kondisi dingin, 5 responden atau 16,67% menyatakan kadang-kadang dengan indikasi berupa mual-mual setelah mengonsumsi bakso dalam kondisi dingin, dan hanya sekitar 6,67% atau sebanyak 2 responden yang pernah mengalami keracunan akibat mengonsumsi bakso dalam kondisi dingin. Dikatakan Balia (2010) bahwa apapun jenis makanan asal daging ternak yang dikonsumsi dalam bentuk dingin perlu diwaspadai kemungkinan munculnya dampak keracunan. Hal ini akibat daging ternak merupakan media yang paling disukai mikroorganisme untuk tumbuh dan berkembangbiak.

5.4. Pengetahuan Tentang Kehalalan Bakso

Sebagai negara mayoritas beragama Islam, penyediaan produk halal menjadi sebuah kewajiban. Bakso sebagai salah satu produk daging yang sangat populer dan dikonsumsi oleh sebagian besar masyarakat, harus disajikan dalam kondisi aman, sehat, utuh, dan halal. Hal ini penting mengingat peranan bakso bukan hanya sekedar makanan jajanan dengan cita rasa enak, namun bakso disebut sebagai produk pangan olahan dengan kandungan nilai gizi tinggi, disukai, dan sangat populer dikalangan mahasiswa Fapertapet UIN Suska Riau. Data tentang pengetahuan konsumen tentang kehalalan pangan disajikan pada Tabel 5.

Berdasarkan hasil penelitian yang dirangkum pada Tabel 5 mengurai bahwa sekitar 86,67% atau sebanyak 26 responden menyatakan pentingnya pengetahuan tentang kehalalan pangan, sekitar 13,33% atau sebanyak 4 responden mengatakan kadang-kadang dibutuhkan informasi tentang kehalalan pangan, dan

tidak ada responden yang menyatakan bahwa informasi tentang kehalalan pangan tidak dibutuhkan sama sekali dalam panduan mengonsumsi bahan makanan.

Pengetahuan terkait kehalalan pangan didapat melalui proses pembelajaran. Sebanyak 21 responden atau 70% menyatakan ragu-ragu untuk mempelajari kehalalan pangan, 2 responden atau 6,67% menyatakan tidak tertarik dengan topik kehalalan pangan, dan hanya sekitar 23,33% atau sebanyak 7 responden yang memiliki kemauan untuk mempelajari kehalalan pangan karena berhubungan dengan kaidah-kaidah yang tertuang dalam ajaran agama Islam dan sunah rasul. Kehalalan pangan sangat dibutuhkan oleh umat terutama untuk menjaga terjadinya berbagai gejolak sebagai bentuk penolakan atas ketidakhalalan bahan pangan tersebut. Hasil penelitian ini mengungkap, sebanyak 27 responden atau 90% menyatakan bahwa kehalalan pangan dibutuhkan oleh umat, 2 responden atau 6,67% menyatakan ragu-ragu, dan hanya ada 1 responden atau 3,33% yang menyatakan bahwa kehalalan pangan tidak dibutuhkan oleh umat.

Tabel 5. Pengetahuan Konsumen Tentang Kehalalan Pangan

Indikator	Jumlah (orang)	%
1. Pentingkah pengetahuan tentang kehalalan pangan		
a. Ya	26	86,67
b. Tidak	0	0
c. Kadang-kadang	4	13,33
2. Anda belajar mengenai kehalalan pangan		
a. Ya	7	23,33
b. Tidak	2	6,67
c. Ragu-ragu	21	70,00
3. Menurut anda pentingkah kehalalan pangan bagi		

ummat	27	90,00
a. Ya	1	3,33
b. Tidak	2	6,67
c. Ragu-ragu		
4. Anda pernah menanyakan sertifikat halal sebelum mengonsumsi bakso	4	13,33
a. Ya	23	76,67
b. Tidak	3	10,00
c. Kadang-kadang		

Mengonsumsi makanan halal dan baik secara jasmani dan rohani merupakan kewajiban bagi setiap Muslim. Oleh karena itu mendapatkan pangan halal seharusnya merupakan hak bagi setiap konsumen Muslim Indonesia, dan konsumen Muslim dalam hal ini mahasiswa di lingkungan Fapertapet UIN Suska Riau khususnya. Mahasiswa harus mampu membedakan mana makanan dan minuman yang halal untuk dikonsumsi dan mana makanan dan minuman yang haram untuk tidak dikonsumsi. Namun hasil penelitian yang dirangkum pada Tabel 5 mengungkap bahwa sebanyak 23 responden atau 76,67% tidak pernah menanyakan tentang sertifikat halal pada saat sebelum mengonsumsi bakso, 3 responden atau 10% kadang-kadang menanyakan, dan hanya sekitar 13,33% atau sebanyak 4 responden yang menanyakan tentang sertifikat halal pada saat membeli bakso.

Girindra (2006) mengatakan bahwa, halal berarti lepas atau tidak terikat, artinya makanan halal adalah makanan yang diijinkan untuk dikonsumsi atau tidak terikat dengan ketentuan-ketentuan yang melarangnya. Makanan yang dikonsumsi harus baik (thoyyib) adalah lezat, baik, sehat dan menentramkan.

Peraturan tertinggi yang menyentuh pangan halal adalah Undang-undang Pangan RI No 7 Tahun 1996 tentang Pangan, yakni pangan yang diperjualbelikan harus aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH). Sebagai produk olahan pangan, bakso disajikan kepada konsumen harus dalam kondisi yang baik, sanitasi dan higiene serta didukung dengan kandungan gizinya yang baik.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, diperoleh kesimpulan sebagai berikut :

1. Responden dengan rata-rata umur tertinggi adalah 21-23 tahun atau 40%.
2. Keputusan konsumen membeli bakso dipengaruhi oleh selera (23; 76,67%), lokasi penjualan bakso (warung) sebanyak 24 orang (80%), bakso dibeli sendiri (21; 70%), frekuensi mengonsumsi bakso (21; 70%), mengonsumsi bakso pada malam hari (23; 76,67%), mengenal bakso dari teman (16; 53,33%).
3. Pengetahuan konsumen mengenai keamanan pangan cukup bagus, dibuktikan dengan tidak adanya (23; 76,67%) konsumen yang mengalami keracunan setelah mengonsumsi bakso.
4. Pengetahuan konsumen tentang kehalalan pangan cukup bagus, dibuktikan dengan konsumen tidak pernah menanyakan sertifikat halal pada saat membeli bakso karena konsumen yakin bahwa bakso yang diperjualbelikan terjamin kehalalannya (86.67%).

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan metode yang berbeda dari penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1978. **Al-Qur'an dan Terjemahnya**. Departemen Agama RI. Jakarta.
- _____. 2008. **Resep Masakan Indonesia**. From URL: <http://resepmasakanindonesia.idcc.info/bakso-daging-sapi.htm>. Diakses tanggal 15 Januari 2011.
- _____. 2010. **Keamanan Pangan, Gizi Buruk Serta Dampak Sosio Ekonominya**. From URL :http://www.gizi.net/makalah/Food_Safety_Dadi.pdf. Diakses tanggal 15 Januari 2011.
- Anwar, A. 2007. **Tinjauan Islam terhadap Makanan dan Minuman**. <http://www.unpas.ac.id/file:///D:/aims/pangan%20halal/pangan%20dalam%20pandangan%20islam.htm>. Diakses 2 Februari 2011.
- Balia. 2010. **Kerusakan bahan pangan oleh MO**. From URL :<http://blogs.unpad.ac.id/roostitabalia/wp-content/uploads/mikropangan03.pdf>. Diakses tanggal 15 Januari 2011.
- Bintoro, V.P. 2009. **Pangan Antara Kebutuhan dan Ancaman**. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Cahyadi, W. 2008. **Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan**, Bumi Aksara. Jakarta.
- Chapman, B. 1984. **Makanan Jadi Indonesia. Peranan Pedagang Kecil Dalam Suplai Makanan Masyarakat**. IPB Press. Bogor.
- Fardiaz, S. 1997. **Konsep dan Kebijakan Keamanan Pangan Dalam Rangka Ketahanan Pangan**. Seminar Pra Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi VI, Jakarta.
- Girindra. 2006. **Menjamin Kehalalan dengan Label Halal**. Perspektif Food Review Indonesia Vol.1 No 9. hal.12-13. Bogor.
- Handoko, J. 2010. **Analisa Beberapa Faktor Resiko Kandungan Boraks Dalam Bakso Daging Sapi Di Kota Pekanbaru**. Tesis Progam Pascasarjana Ilmu Lingkungan, Kosentrasi Kesehatan Lingkungan. Universitas Riau Pekanbaru.
- Hariyadi, P. 2006. **Mutu dan Ingridien Pangan**. Editorial Food Review Indonesia Vol.1 No 5. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Bogor.

- Harsojo dan Andini. 2003. **Cemaran Mikroba pada Makanan Olahan Asal Ternak**. Pros. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner 2003. P4BP3. Deptan RI. Bogor.
- Hermanto, J. (2006). **Tinjauan Titik Kritis Halal-Haram Produk Olahan Daging**. Food Review Indonesia Vol.1 No 9. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian. Bogor.
- Margono, S dan P.S. Asngari, 1969. **Penyuluhan Peternakan**. Direktorat Jenderal Peternakan Departemen Pertanian. Jakarta.
- Mubyarto, 1986. **Pengantar Ekonomi Pertanian**. LP3ES. Jakarta.
- Nasution, A. 2000. **Partisipasi Masyarakat dalam Keamanan Pangan**. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan bagi Staf Pengajar (Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2003. **Pendidikan dan Perilaku Kesehatan**. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Pandisurya, C. 1983. **Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung terhadap Mutu Bakso**. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purnomo. H dan Adiono. 1985. **Ilmu Pangan**. Penerbit UI Press. Jakarta.
- Qardhawi, S. 2000. **Halal dan Haram**. Rabbani Press. Jakarta
- Santoso, U. 2006. **Industri Pangan Halal : Bagaimana Prospeknya?**. Editorial Food Review Indonesia Vol.1 No 5. IPB. Bogor.
- Sudjana. 1996. **Metode Statistik**. Tarsito. Jakarta.
- Sunarlim, R. 1995. **Sistem Pemasaran Bakso Sapi**. Media. Majalah Pengembangan Ilmu-Ilmu Peternakan dan Perikanan. Fapet. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Syah, D. S. Utama, Z. Mahrus, F. Fauzan, R Siahaan , O. Oktavia, S. Supriadi, W. Kartawijaya. 2005. **Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan**. Himpunan Alumni Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Toha. 2004. **Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya**. PT. Raja Grafindo Persada. Bandung.

Irianto, K. 2007. **Mikrobiologi: Menguak Dunia Mikroorganisme**. CV. Yrama Widya. Bandung.

Setyawan, A.B. 2002. **Membuat Saos Tomat**. (Online), (www.teknopangan.com, diakses pada tanggal 10 Januari 2011)

Syarifah. 2002. **Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya**. (Online), www.fkm-albiner.com, diakses pada tanggal 10 Mei 2008.

Widyasari, S. 2001. **Pengawetan Bakso Sapi Dengan Bahan Aditif Kimia Pada Penyimpanan Suhu Kamar**. Skripsi Faperta IPB. Bogor.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner.....	42
2. Karakteristik Responden Penelitian.....	46
3. Keputusan Konsumen Membeli Bakso.....	47
4. Pengetahuan Tentang Keamanan Pangan.....	49
5. Pengetahuan Tentang Kehalalan Bakso.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Karakteristik Responden yang Mencakup Umur, Jenis Kelamin, Agama, dan Pendidikan.....	24
2. Faktor-Faktor Keputusan Konsumen Membeli Bakso.....	27
3. Pengetahuan Mengenai Keamanan Pangan.....	31
3. Perbandingan Tingkat Kesukaan Dalam Penyajian Bakso.....	34
4. Pengetahuan Konsumen Tentang Kehalalan Pangan.....	36

Lampiran 1. Kuesioner

TINGKAT PENGETAHUAN MAHASISWA FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU TERHADAP KEAMANAN DAN KEHALALAN BAKSO

A. Pengantar

Penelitian ini dilakukan oleh Nur Mahfut dalam rangka penulisan skripsi untuk meraih gelar Strata 1 (S1) pada Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim (Fapertapet UIN Suska) Riau. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui data tentang Tingkat Pengetahuan Mahasiswa Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim (Fapertapet UIN Suska) Riau Terhadap Kehalalan Bakso. Responden diharapkan berkenan memberikan data dengan jujur dan sebenarnya. Peneliti bersedia untuk menjamin kerahasiaan data jika tidak layak untuk dipublikasikan karena data adalah untuk kepentingan ilmiah. Atas bantuan dan kerja samanya saya ucapkan terima kasih.

Protokol Wawancara

Nama Pewawancara :
Tanggal/ Bulan/ Tahun :
Jam :
Tempat :
Kondisi Pewawancara :

A. Karakteristik Reponden

1. Nama :
2. Usia :
3. Jenis Kelamin : (1) Pria (2) Wanita
4. Agama : Islam
5. Anak beberapa dari :

6. Pendidikan Terakhir : (1). Anda :.....
(2). Ayah :.....
(3). Ibu :.....
7. Alamat :
8. No HP :
9. Pengeluaran/ bulan : Rp.....

B. Faktor-Faktor Keputusan Konsumen Membeli Bakso

1. Apa alasan anda mengonsumsi bakso?
 - a. Harga
 - b. Selera
 - c. Kebiasaan
2. Dimana anda biasanya membeli bakso?
 - a. Kantin
 - b. Swalayan
 - c. warung
3. Siapa yang membelikan bakso?
 - a. Teman
 - b. Sendiri
 - c. Orang tua
4. Berapa kali dalam seminggu anda mengonsumsi bakso?
 - a. 2 kali
 - b. 3 kali
 - c. 4 kali
5. Kapan waktu digunakan untuk mengonsumsi bakso?
 - a. Pagi
 - b. Siang
 - c. Malam
6. Apakah anda tahu tentang cara pengolahan bakso?
 - a. Tidak
 - b. Ya
 - c. Kadang-kadang

7. Darimana anda tahu tentang bakso

- a. Teman
- b. Keluarga
- c. Media

C. Pengetahuan Mengenai Keamanan Pangan (Bakso)

1. Apakah anda tahu tentang keamanan pangan?

- a. Ya
- b. Tidak
- c. Ragu-ragu

2. Seberapa penting pengetahuan tentang keamanan pangan?

- a. Penting
- b. Tidak penting
- c. Sangat penting

3. Apakah anda tahu bahan-bahan yang digunakan untuk membuat bakso?

- a. Ya
- b. Tidak
- c. Ragu-ragu

4. Apakah anda pernah keracunan setelah mengonsumsi bakso?

- a. Ya
- b. Tidak
- c. Kadang-kadang

5. Apakah bakso yang dibeli dalam kondisi panas?

- a. Ya
- b. Tidak
- c. Kadang-kadang

6. Apakah anda tetap mengonsumsi jika bakso dingin?

- a. Ya
- b. Tidak
- c. Kadang-kadang

D. Pengetahuan Tentang Kehalalan Bakso

1. Apakah penting pengetahuan tentang kehalalan pangan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 - c. Kadang-kadang
2. Apakah anda belajar mengenai kehalalan pangan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 - c. Ragu-ragu
3. Apakah penting menurut anda kehalalan pangan bagi ummat?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 - c. Ragu-ragu
4. Apakah anda pernah menanyakan tentang sertifikat halal?
 - a. Ya
 - b. Tidak
 - c. Kadang-kadang